

Costillas al Horno Especiadas

Ca la Meiga



Necesitamos....

- 500 gr de Costilla de Cerdo.
- 2 Cucharaditas de Pimentón Dulce.
- 1 Cucharadita de Pimentón Picante.
- 2 Cucharaditas de Comino.
- 1 Cucharadita de Pimienta Blanca.
- Perejil y Ajo Seco.
- Aceite de Oliva.
- Salsa Barbacoa.
- Sal.

Paso 1

Primero Mezclamos en un bol: 2 Cucharadas de Aceite de Oliva con 2 cucharaditas de Comino, 2 de Pimentón Dulce, 2 de Sal, 2 de Ajo y Perejil Seco, 1 Cucharadita de Pimentón Picante y 1 también de Pimienta Blanca Molida. Mezclamos todo muy bien.

Paso 2

Con esta mezcla untar bien las costillas. Colocar sobre papel de aluminio y hacer un papirote con él. Colocamos en el horno a 135 grados una hora u hora y media dependiendo del grueso de la carne.

Paso 3

Sacarla del horno, del papel de aluminio y ponerla en una fuente que podamos hornear. Colocamos encima de las costillas una buena cantidad de Salsa Barbacoa y al horno unos 10 minutos más a 180 grados.

Paso 4

Retiramos del Horno y aun caliente, partimos y lista para degustar. Tiene un SABOR muy especial por las Especies y la Salsa Barbacoa. Ummmmm!!!



